# LALLZYME® Cuvée-Blanc

## Pectinases renforcées en β-glucosidases.

### MACERATION PELLICULAIRE.

### ---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

* **LALLZYME CUVÉE-BLANC** est une préparation enzymatique spécialement mise au point pour optimiser la macération pelliculaire.

➔ **Amélioration de la conduite du pressurage, du débourbage et donc de la qualité des moûts issus de macération pelliculaire :**

Grâce à un large spectre d'activités pectolytiques principales et secondaires complémentaires, elle permet une dégradation rapide des pectines naturellement présentes dans les raisins.

* Optimisation du pressurage : diminution des pressions à exercer pour une même extraction de jus, d'où une augmentation du rendement en jus.

* Meilleure clarification des moûts et débourbage rapide.

➔ **Extraction accrue des précurseurs aromatiques pendant la macération pelliculaire et libération précoce des arômes glycosylés.**

* La formulation de cette enzyme est particulièrement adaptée à la macération pelliculaire :

  - D'une part, les pectinases permettent l'extraction accrue des précurseurs aromatiques liés aux pellicules des raisins, optimisant ainsi la phase de macération pelliculaire.
  - D'autre part, le renforcement des activités secondaires en β-glucosidases, permet dès la phase de macération pelliculaire la révélation des arômes liés sous forme de précurseurs aromatiques. L'utilisation de **DEPECTIL MP+** permet l'obtention de vins présentant plus d'intensité et de complexité aromatiques. Cette qualité aromatique est en outre stable dans le temps. La qualité gustative se trouve de plus exaltée grâce à une plus grande persistance aromatique et plus de rondeur en bouche.

### ---DOSE D'EMPLOI---

Pour la macération pelliculaire en vinification en blanc : 2 à 4 g pour 100 kg de vendange en fonction du cépage, de la durée et de la température de macération.

### ---MODE D'EMPLOI---

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L).
- Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

### ---CONDITIONNEMENT---

Microgranulés – boîtes de 100 g.

### ---CONDITIONS DE CONSERVATION---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à une température inférieure à 25°C.
Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4 et +8°C.
Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.